



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
University Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2017

**Neue Forschungen am Mont-Lassois (Vix, Burgund): Ein
späthallstattzeitliches Handwerksareal. Zur Kontextualisierung von
Importwaren**

Winkler, Alexandra ; Rageot, Maxime

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-178784>

Conference or Workshop Item

Published Version

Originally published at:

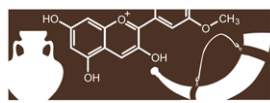
Winkler, Alexandra; Rageot, Maxime (2017). Neue Forschungen am Mont-Lassois (Vix, Burgund): Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal. Zur Kontextualisierung von Importwaren. In: Internationale Konferenz Kloster Weltenburg, Kloster Weltenburg, Niederbayern, 28 April 2017 - 1 May 2017. Sidestone Press, 273-285.

A collection of ancient Celtic artifacts is displayed on a dark, reflective surface. In the background, there is a large, rounded bronze vessel with two handles and a smaller, ribbed bronze container. In the foreground, a bronze jug with a handle and a spout is visible. To the right, there are two curved, light-colored objects, possibly made of bone or antler. In the lower right, there are two small, dark, circular objects, possibly bronze bowls or pendants, and a small, ornate bronze fibula.

WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa

PHILIPP W. STOCKHAMMER & JANINE FRIES-KNOBLACH (HRSG.)



BEFIM
VOLUME 1

Source reference:

Philipp W. Stockhammer/Janine Fries-Knoblach (Hrsg.), *Was tranken die frühen Kelten?* BEFIM 1 (Leiden 2019: Sidestone Press)



SIDESTONE PRESS

This is a free offprint – as with all our publications the entire book is freely accessible on our website, where you can also buy a printed copy or pdf E-book.

WWW.SIDESTONE.COM

WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

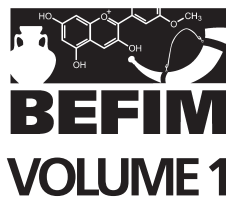


WAS TRANKEN DIE FRÜHEN KELTEN?

*Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe
im früheisenzeitlichen Mitteleuropa*

Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28.04.-01.05.2017

PHILIPP W. STOCKHAMMER & JANINE FRIES-KNOBLACH (HRSG.)



Gefördert vom



Verbundpartner:



Kooperationspartner:



© 2019 Einzelne Autoren

Die Autoren sind verantwortlich für den Inhalt ihrer Beiträge (einschließlich Bildrechte).

Zitierweise und Abkürzungen nach:/Quotation style and abbreviations according to:

Bericht der Römisch-Germanischen Kommission 71, 1990, 973-998; 73, 1992, 477-540.

BEFIM 1: Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa
<https://www.befim.gwi.uni-muenchen.de>

Published by Sidestone Press, Leiden
www.sidestone.com

Lay-out & cover design: Sidestone Press

Editing & formatting: J. Fries-Knoblach

Illustration cover front: Fundensemble aus dem Kleinaspergle, © Landesmuseum Württemberg, P. Frankenstein/H. Zwietasch

Illustration cover reverse: Keramikdepot Landesmuseum Württemberg, © V. Brigola

ISBN 978-90-8890-614-5 (softcover)

ISBN 978-90-8890-615-2 (hardcover)

ISBN 978-90-8890-616-9 (PDF e-book)

Contents

Vorwort. Was tranken die frühen Kelten? Bedeutungen und Funktionen mediterraner Importe im früheisenzeitlichen Mitteleuropa. Internationale Konferenz, Kloster Weltenburg, 28.04.-01.05.2017	9
Philipp W. Stockhammer	
Foreword. What did the early Celts drink? Meanings and functions of imported Mediterranean vessels in Early Iron Age Central Europe. International Conference, Weltenburg Abbey, 28th April to 1st May 2017	13
Philipp W. Stockhammer	
Préface. Que buvaient les Celtes ? Significations et fonctions des contenants méditerranéens dans l'Europe Centrale du premier âge du Fer. Conférence internationale, Abbaye de Weltenbourg du 28 avril au 1^{er} mai 2017	17
Philipp W. Stockhammer	
BEFIM. Neue Perspektiven auf die Kraft interkultureller Kontakte in der frühen Eisenzeit	21
Philipp W. Stockhammer	
Gelagepraktiken als materiell-diskursive Apparate. Subjektivierung und Objektifizierung als Perspektiven auf die Aneignung von Trinksitten	29
Stefan Schreiber	
Vessels from old excavations at the Heuneburg. New evidence for their functional interpretation	47
Birgit Schorer, Maxime Rageot & Angela Mötsch	
Organic residues in pottery vessels from selected archaeological features of the Heuneburg. First results of a case study	61
Angela Mötsch, Maxime Rageot & Birgit Schorer	

Studying vessel biographies from the Heuneburg. An experimental approach	77
Annelou van Gijn, Loe Jacobs, Nicholas Groat, Nicole de Koning, Dennis Braekmans & Annemieke Verbaas	
Alkohol in der Eisenzeit. Anmerkungen aus botanischer und archäologischer Sicht	101
Manfred Rösch & Sabine Rieckhoff	
Alcoholic drinks of prehistoric Europe. Exploring the archaeobotanical evidence from the Aegean to Central Europe in the context of ERC project PlantCult	113
Soulтана M. Valamoti & Hans-Peter Stika	
Grandes jarres et fosses allongées. La production de bière à l'âge du Fer en Champagne (France), entre le VII^e et le V^e siècle av. notre ère	135
Marion Saurel	
Eat, drink, and be merry? Women and alcohol in ancient cultures of Europe and the Near East	153
Janine Fries-Knoblach	
Looking for ancient wine as a gift for the Prince of Lavau, dépt. Aube (5th cent. BC)	193
Nicolas Garnier & Bastien Dubuis	
The life cycle of wine. Examples from the Bronze Age to the Middle Ages on the Italian Peninsula	203
Alessandra Pecci	
Biomolekulararchäologische Annäherung an „Nordischen Punsch“	211
Patrick E. McGovern, Gretchen R. Hall & Armen Mirzoian	
Expect the unexpected. Implications of recent analyses of mortuary vessels for Early Iron Age social configurations and commensality in South-West Germany	213
Bettina Arnold	
Gefäße in der früheisenzeitlichen Bilderwelt. Eine religionsarchäologische Betrachtung	231
Christoph Huth	

Analyse fonctionnelle et faciès de consommation de la vaisselle céramique dans le Centre-Est de la France à la fin du premier et début du second âge du Fer (VI^e-V^e siècle av. J.-C.)	249
David Bardel	
Neue Forschungen am Mont Lassois (Vix, Burgund): Ein späthallstattzeitliches Handwerksareal. Zur Kontextualisierung von Importwaren	273
Alexandra Winkler & Maxime Rageot	
Contextualizing Greek pottery at Hallstatt sites	287
Justin St. P. Walsh	
Alkohol als verkörperte materielle Kultur. Vergleichende kulturanthropologische Überlegungen zum Konsum von Alkohol	299
Michael Dietler	
"Two casks in his house always, a cask of milk and a cask of ale". Foodstuffs as currency in pre-monetary capitalist economic systems	321
Raimund Karl	

Neue Forschungen am Mont Lassois (Vix, Burgund): Ein spät-hallstattzeitliches Handwerksareal

Zur Kontextualisierung von Importwaren

Alexandra Winkler & Maxime Rageot

Zusammenfassung

Der Fachbereich Prähistorische Archäologie der Universität Zürich erforscht im Rahmen des von B. Chaume geleiteten Projektes „Vix et son environnement“ seit 2013 die Besiedlung des Nordosthangs des Mont Lassois (sog. Flur „Les Renards“). Das Forschungsareal ist von drei Befestigungsanlagen geschützt und liegt unmittelbar an der Seine, die als Hauptverkehrsachse gilt. Insgesamt wurden bisher vier Sondagen an zwei Standorten auf 220 m² untersucht. Die Befund- und Funddichte sind sehr hoch, weil es zwei Besiedlungsphasen und erhaltene Laufhorizonte gibt. Die Dichte der Befunde (Öfen, Werkstätten mit Feuerstellen, ein Grubenhaus u. a.) und ihre intensive Nutzung übersteigen den häuslichen Rahmen. Das Fundmaterial deutet auf Töpferei, Metall- und Holzverarbeitung in kleinen heterogenen Werkstätten. Die Nähe zur Haupthandelsroute (Fluss) und zur elitären Höhensiedlung zeigt die strategisch günstige Lage des Areals und deutet somit auf eine besondere Stellung seiner Bewohner. An der Gebrauchskeramik wurden Proben für Organic Residue Analysis (ORA) entnommen, deren Resultate hier erläutert und diskutiert werden.

Schlüsselwörter: *Handwerk, Späthallstattzeit, Trinksitten, Fürstensitze, Frankreich*

Summary

Since 2013, the Department of Prehistoric Archaeology at Zürich University has investigated the occupation of the north-eastern slope of Mont Lassois (cadastral section “Les Renards”) in the context of the research project “Vix et son environnement” under the direction of B. Chaume. The excavation area is protected by three fortifications and situated immediately on the River Seine, which is considered the main traffic route. Up to now, four trial trenches with a total surface of 220 m² were dug at two sites. The density of finds and features is very high, since there are two occupation phases and surviving old floor surfaces. The density of features (kilns, workshops with hearths, a sunken featured building etc.) and their intensive use exceed any domestic context by far. The find material hints at pottery making, metal and wood working in small heterogeneous workshops. The

In: Philipp W. Stockhammer/
Janine Fries-Knoblach (Hrsg.),
Was tranken die frühen Kelten?
BEFIM 1 (Leiden 2019:
Sidestone Press) 273-285.

proximity to the main trading route (river) and the elite hilltop settlement indicates the strategically favourable situation of the site and thus implies a special status of its inhabitants. Pottery finds were sampled for Organic Residue Analysis (ORA), the results of which are presented and discussed here.

Keywords: *craft, Late Hallstatt, drinking habits, princely seats, France*

Résumé

Une équipe de l'institut d'archéologie de l'université de Zurich fouille depuis 2013 une occupation sur la pente nord-est du mont Lassois (lieu-dit "Les Renards"). Ces recherches prennent place au sein du projet "Vix et son environnement" sous la direction de B. Chaume. La zone étudiée est protégée par un système composé de trois fortifications se situant aux abords immédiats de l'axe de communication principal, la Seine. À ce jour, quatre sondages en deux emplacements distincts (220 m² au total) ont été fouillés. La densité de structure et de mobilier est très haute en raison d'une occupation en deux phases dont les couches sont partiellement en place. Les structures (fours, ateliers avec foyers, une maison semi-enterrée) et leur intense utilisation dépasse largement la sphère domestique. Le mobilier indique des activités telle que la production de céramique, le travail du métal ainsi que celui du bois prenant place au sein de petits ateliers hétérogènes. La proximité de l'axe de communication principal (la Seine) et du site de hauteur occupé par l'élite démontre une localisation stratégique de la zone et, par la même, le statut particulier de ses occupants. La céramique commune de la zone a fait l'objet d'une analyse de contenu (Organic Residue Analysis ORA) dont les résultats sont présentés et discutés dans le cadre de cette publication.

Mots-clés : *Artisanat, Hallstatt final, tradition de consommation de boisson, sites princiers, France*

Erforschung des Kontexts - Weingenuss bei den Handwerkern

Lange wurde die Präsenz von Importkeramik wie Transportamphoren, Krateren oder Trinkschalen als maßgebliches Anzeichen für die Anwesenheit importierter Getränke betrachtet (z. B. Müller/Lüscher 2004). Bisher bestand die Annahme, dass nur Importgefäße¹ auf Weingenuss hinweisen und das Getränk von denen konsumiert wurde, die Zugang zur importierten Keramik hatten, meist die von uns definierte Elite. In diesem Sinne ging man davon aus, dass die übrige Bevölkerung, die hauptsächlich grobkeramische Gefäße besaß, keinen Wein sondern andere Getränke, wie z. B. Bier, trank.

Seit kurzem² ist es möglich, durch organische Inhaltsanalysen (organic residue analysis ORA) das Vorkommen von Wein und anderen Lebensmittel im Importgeschirr, aber auch in allen anderen Arten von Keramik naturwissenschaftlich zu ermitteln. Dadurch ergeben sich neue Einblicke in die Nahrungsgewohnheiten der Vergangenheit, die Frage nach den Personen, die Zugang zu diesen Waren (z. B. Wein) hatten, bleibt jedoch zunächst offen. Hier kann der Kontext, aus dem die Proben stammen, sprich die Fund- und Befundsituation, Antworten liefern.

Innerhalb eines komplexen Siedlungsgefüges wie dem eines "Fürstensitzes", gibt es viele unterschiedliche Wohn- und Arbeitssektoren, die sich durch den Status

1 Oder eventuell auch indigene feinkeramische Gefäße.

2 Die Methode ist schon seit längerem bekannt, wurde jedoch in den letzten Jahren immer präziser und zuverlässiger, dazu Pecci 2014.

und die Aktivität der jeweiligen Bevölkerung stark unterschieden haben müssen. Im Falle des Mont Lassois wird letzteres seit langem für die Bevölkerung des Burgplateaus und der unteren Hangbereiche angenommen: Die exponierte Lage sowie die Apsidenhäuser weisen auf eine herrschende, gar elitäre Bevölkerung auf dem Burgplateau hin, während die Befunde und Funde der Hangbereiche auf eine arbeitende, bescheidener lebende Bevölkerung deuten (Joffroy 1960; Chaume u. a. 2011b). Diese Vorstellung vom Status der Bewohner sowie die Zugangsmöglichkeiten zu Importwaren sollte jedoch, wie neue Erkenntnisse zeigen und im Folgenden veranschaulicht wird, nuancierter betrachtet werden.

Die Grabung in der Flur „Les Renards“ am Mont Lassois

Von 2013 bis 2016 konnte ein Team des Fachbereichs Prähistorische Archäologie der Universität Zürich³ im Rahmen des Projektes „Vix et son environnement“, geleitet von B. Chaume, ein Areal am Nordosthang des Mont Lassois erforschen (Abb. 1). Im Rahmen von vier jeweils vier Wochen andauernden Ausgrabungskampagnen wurden in zwei unterschiedlichen Bereiche des 6 ha großen Areals (Standort I und II) insgesamt 220 m² untersucht. Der Bereich wurde somit auf sein Potenzial getestet. Die ersten Ergebnisse sind vielversprechend und lassen sich im Rahmen künftiger Forschungen ggf. noch vervollständigen.

Das Areal befindet sich an einem Hang des Mont Lassois, der von drei Befestigungsanlagen nach aussen hin abgegrenzt wird (Abb. 1). In unmittelbarer Nähe befindet sich die Seine, die Austausch und Kontakt auf grössere Distanzen ermöglicht. Ein Weg entlang der sog. Befestigungsanlage Nr. 3 bietet eine direkte Aufstiegsmöglichkeit auf das Plateau⁴, das durch die berühmten Apsidenhäuser, möglicher Sitz der Elite, gekennzeichnet ist (Chaume u. a. 2011a, 431-2; Mötsch 2011, 43-57). Der Halt, den die Befestigungsanlage Nr. 11 bietet, ermöglichte eine gute Erhaltung der dahinterliegenden Befunde und Nutzsichten. Teilweise erhaltene Baustrukturen und ein geringer Fragmentierungsgrad der Keramik untermauern diese Aussage.

Innerhalb des 6-Hektar-Areals wurden zwei Standorte (I und II; siehe Abb. 1) für die Grabungen ausgesucht. Der Standort I (Abb. 2) wurde 2013 und 2014 gegraben und liegt hoch am Hang in unmittelbarer Nähe der Befestigungsanlage Nr. 3. Es ist anzunehmen, dass in diesem Bereich schon in der Hallstattzeit eine der heutigen sehr ähnliche Hangsituation vorzufinden war. Dafür spricht eine ca. 80 cm hohe Terrassierung, die im Laufe der Grabungen zu Tage kam. Der Standort II (Abb. 4), gegraben in den Jahren 2015-16, befindet sich in tieferer, flacher Lage am Fuße des Hanges. An diesem Ort trennten einst nur Wall und Graben das Siedlungsareal vom Fluss, der heute wenige Meter entfernt fließt⁵. Trotz der großen Entfernung zwischen den Grabungsarealen weisen sie sehr viele Ähnlichkeiten auf, unter anderem datieren alle *in situ*-Befunde in die Phase Ha D2/D3 und somit in die Blütezeit des Fürstensitzes (Chaume 2001).

Standort I (2013-2014)

Die drei hier vorgenommenen Schnitte geben einen Einblick in eine Fläche von ca. 120 m² der Besiedlung. Da die beprobten Scherben hauptsächlich aus diesem Areal stammen, wird im Folgenden genauer darauf eingegangen. Die Sondagen

3 Forschungsbereich UMR 6298 „Archéologie, Terre, Histoire, Sociétés“ an der Université de Bourgogne, Dijon.

4 Unpublizierte Forschungen von O. Urban/Th. Pertlwieser, Universität Wien. Diese Resultate wurden im Rahmen der Grabungsberichte bekanntgegeben.

5 Zum prähistorischen und antiken Verlauf der Seine siehe die Dissertation von Frédéric Cruz (Publikation in Vorbereitung).

Die Flur „Les Renards“ und ihre Umgebung

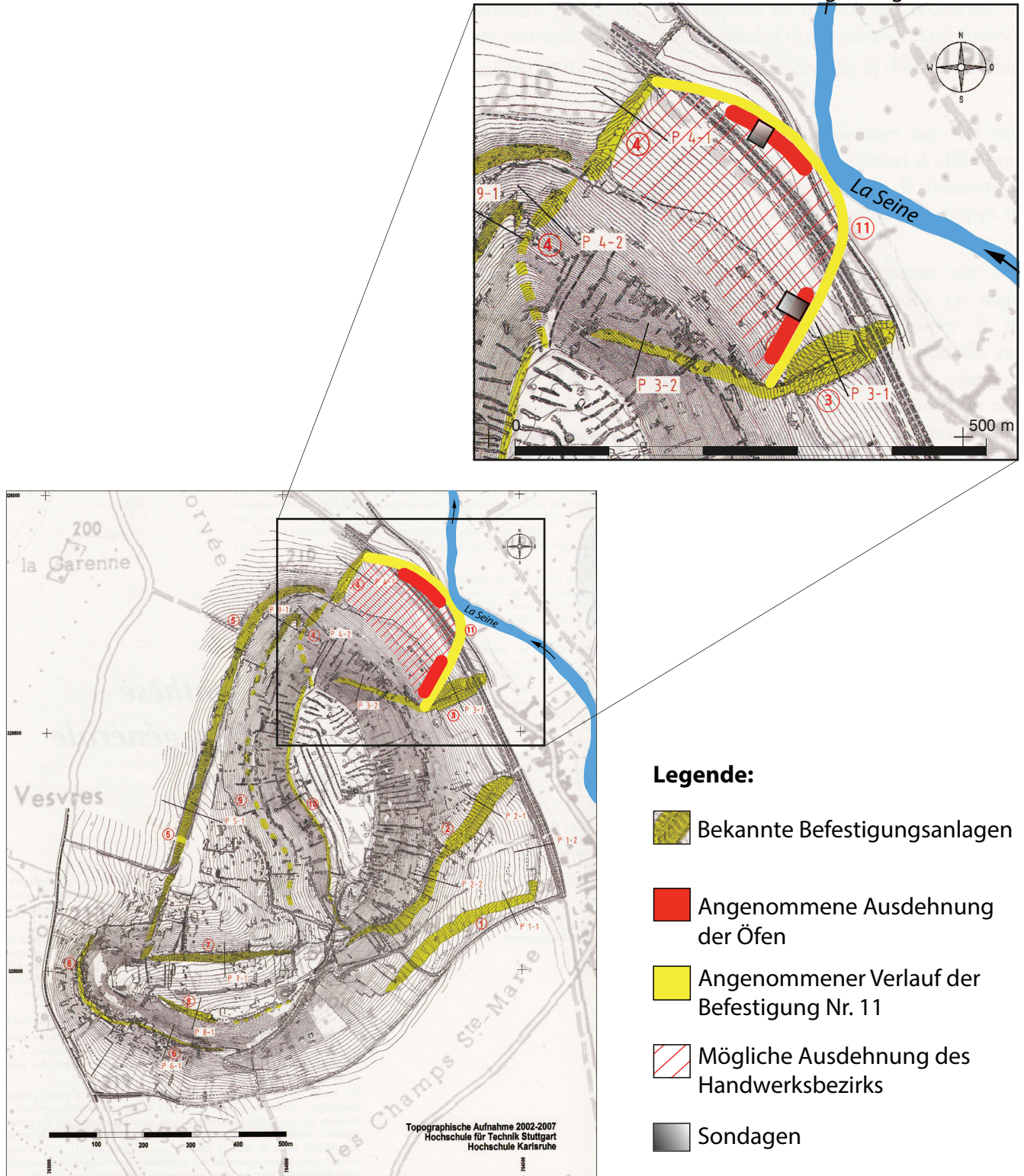


Abbildung 1: Topografischer Plan des Mont Lassois mit seinen Befestigungsanlagen. Im vergrößerten Ausschnitt oben rechts die Flur „Les Renards“ und ihre Umgebung (Nordosthang des Mont Lassois) (nach Böttinger u. a. 2011, 167; Anpassungen: A. Winkler, Universität Zürich). Verlauf der Befestigung Nr. 11 nach unpublizierten Forschungen von O. Urban und Th. Pertlwieser, Universität Wien.

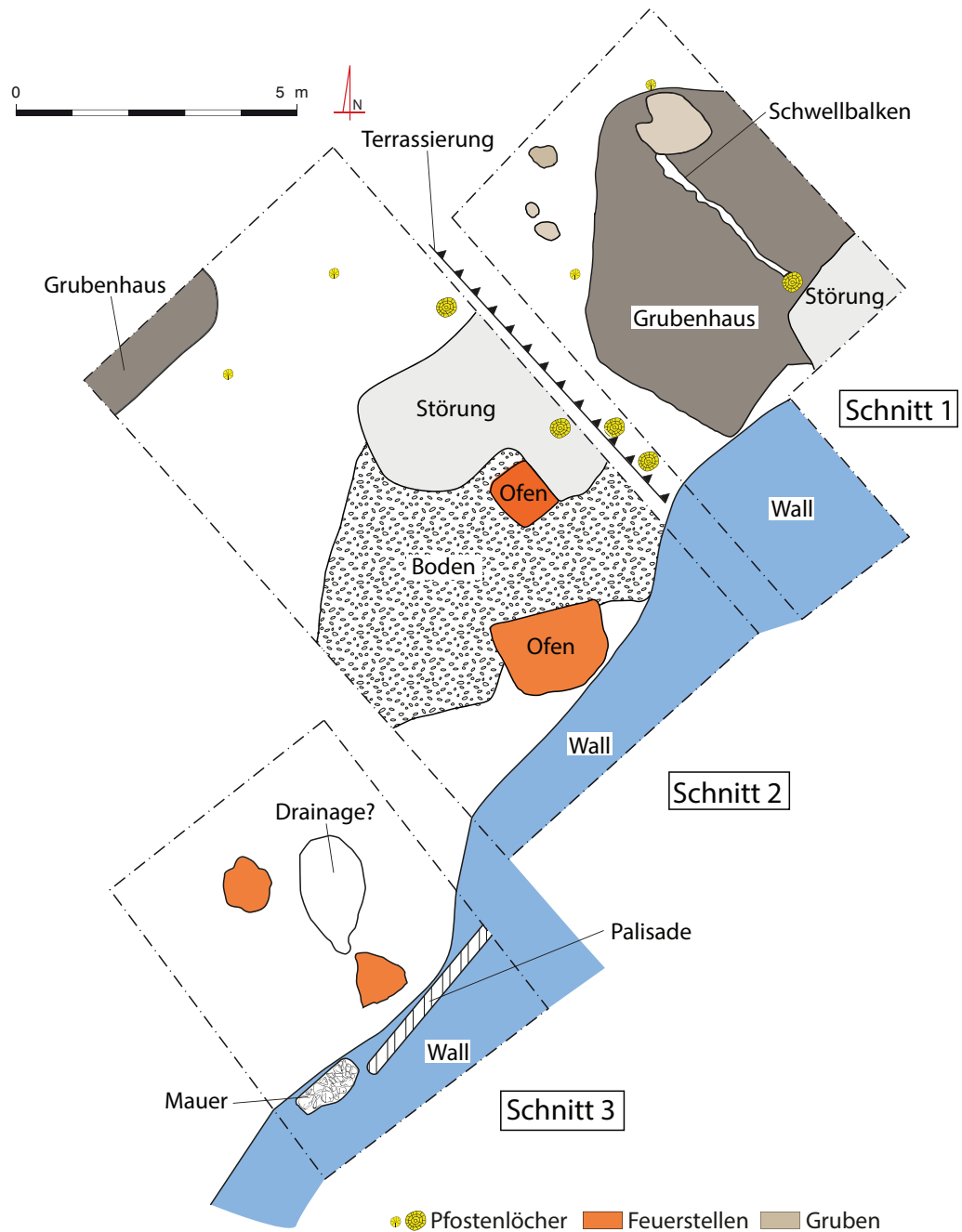


Abbildung 2: Gesamtplan der Befunde des Standorts I, Grabungskampagnen 2013–2014 (© A. Winkler, Universität Zürich).

befinden sich am Fuße der Befestigungsanlage Nr. 11 auf einer höheren Lage nahe der Befestigung Nr. 3, die senkrecht zum Hang gelegen ist. Auf der Innenseite des Walles Nr. 11 konnten an dessen auslaufender Rampe eindeutig Modifizierungen und Anpassungen für die Bedürfnisse der Besiedlung nachgewiesen werden. Dieses Areal wurde intensiv genutzt, weshalb die Befunde sehr dicht und vielfältig sind. Die Besiedlung besteht aus drei Terrassen, die unterschiedlich bebaut waren (Abb. 2). Auf der obersten Terrasse (Schnitt 3) befinden sich zwei Feuerstellen und eine Struktur, die einer Drainage ähnelt. Eine Palisade und eine kleine Trockensteinmauer weisen auf eine leichte Bebauung hin (Abb. 2: Schnitt 3). Die Besiedlung der mittleren Terrasse (Schnitt 2) ist in zwei Phasen gegliedert. In der ersten Phase wurde ein rechteckiger Ofen errichtet. Dieser lässt sich nur schwer rekonstruieren und seine



Abbildung 3: Der Ofen der zweiten Phase (Standort I), Lehmelemente zeigen die Kuppelform des Ofens an (© A. Winkler, Universität Zürich).

Funktion nur schwer identifizieren, da der Ofen und die dazugehörige Nutzschicht für die Bebauung der zweiten Phase planiert wurden. Zudem ist der Ofen durch eine moderne Grube gestört (Abb. 2: Schnitt 2). In der zweiten Besiedlungsphase findet sich gleichermaßen ein Ofen. Dieser ist durch eine D-Form gekennzeichnet und scheint mit einer Kuppel überbaut gewesen zu sein (Abb. 3). Seine Funktion konnte aufgrund der Abwesenheit von Abfällen nur hypothetisch bestimmt werden: es scheint, dass er in Anbetracht seiner Form zur Nahrungszubereitung gedient hat. Das rekonstruierte geräumige Innere lässt jedoch nicht ausschließen, dass es sich um einen Keramikbrennofen handeln könnte. Das Vorhandensein zweier Fehlbrände in der Umgebung weist darauf hin. Im Norden, Westen und Osten des Ofens wurde ein Boden aus Kieselsteinen angelegt (Abb. 2). Es gibt keinerlei Pfostenlöcher, die auf ein Dach hinweisen. Die zusammenhängenden Nutzschichten enthalten hauptsächlich Holzkohle und Brandlehmbrocken, die in Verbindung mit der Nutzung des Ofens zu sehen sind, sowie Keramikscherben und wenige Metallobjekte. In der nordwestlichen Ecke dieses Schnittes konnte ein Grubenhaus angeschnitten werden. Seine sehr holzkohlehaltige Verfüllungsschicht kann stratigrafisch nicht in Zusammenhang mit den Öfen gebracht werden. Das Fundmaterial ergibt dennoch eine ähnliche Zeitstellung wie die anderen Befunde, nämlich Ha D2/3. Die Verfüllung dieses Grubenhauses ist in Hangrichtung, also gegen Nordwesten, leicht erodiert.

Die letzte Terrasse (Schnitt 1) liegt ca. 80 cm tiefer als die des Schnitts 2. Der Übergang zwischen den Plattformen wurde freigelegt und besteht aus einer sorgfältig gebauten Terrassierung. Abdrücke von Pfosten, Pfostenlöcher und Fragmente verkohlter Bretter untermauern diese Interpretation. Auch hier konnte ein Grubenhaus identifiziert werden, welches sich über die gesamte Fläche des Schnitts hinzieht. Seine Verfüllung ist stark holzkohlehaltig und kann dementsprechend in Zusammenhang mit den Aktivitäten der oberen Terrasse (Schnitt 2) gebracht werden. Gleichermassen enthält die Verfüllung der Grube Brandlehm, zahlreiche Keramikscherben und Knochen, viele Metallobjekte (hauptsächlich aus Bronze), Spinnwirtel und andere Kleinfunde sowie einige menschliche Überreste. Es gibt zahlreiche Anzeichen dafür, dass die Verfüllung des Grubenhauses zeitgleich mit der Nutzung der ersten und zweiten Phase der oberen Terrasse anzusetzen ist. Jedoch können Bau und Nutzung zeitgleich oder früher erfolgt

sein. Das indigene Fundmaterial datiert Bau und Verfüllung einheitlich in die Phase Ha D2/D3. Der Befund zeigt einen Bau bestehend aus einem Firstbalken gehalten durch einen mittleren Schwellbalken. Ein Pfostenloch auf der südlichen Seite zeigt, dass das Gerüst zusätzlich durch eingetriebene Firstpfosten gesichert war. Die Grube ist im West- und Ostteil nicht gleich tief, was wohl zwei Gründe hat. Zuerst scheint es, dass trotz der Terrassierung das Areal nicht vollkommen flach war, was durch einen ungleichen Aushub kompensiert wurde. Zusätzlich ist die östlich Kante, die unten am Hang liegt, der Erosion stärker ausgesetzt als die westliche. Diverse kleine Gruben im Innen- und im Außenbereich des Grubenhauses ergänzen das Bild der Besiedlung (Winkler/Della Casa 2017, 698).

Das Fundmaterial des Standorts I ist in Bezug auf Keramik und Knochen sehr umfangreich. Der Anteil an Metallobjekten und anderen Kleinfunden ist jedoch im Vergleich zu anderen hallstattzeitlichen Siedlungskontexten ebenfalls hoch. Im Gegensatz zum Standort II unten am Hang deuten die Funde hauptsächlich auf Subsistenzwirtschaft und Haushaltsaktivitäten hin. Außerdem gehören die Metallfunde zur Gattung der Trachtbestandteile: Fibeln, Anhänger und Bruchstücke diverser Schmuckelemente. Die Keramik besteht aus handaufgebaute Grob- und Feinkeramik, die oftmals Verzierungen aufweist. Drehscheibenware und Amphoren sind in kleinen Mengen und nur sehr fragmentarisch vorhanden.

Standort II (2015-2016)

Zur Ergänzung und um den Kontext etwas zu präzisieren, ist es nötig kurz auf Befunde und Funde der Sondage in unterer Hanglage (Standort II) einzugehen. In einem Bereich in unmittelbarer Nähe der Seine befindet sich ein Areal, das dem bereits beschriebenen Bereich in seiner Gliederung sehr ähnelt. Die Rampe des Walles der Befestigungsanlage Nr. 11 wurde modifiziert, um Platz für zwei Öfen und eine mögliche Werkstatt zu schaffen. Parallel zum Wall verlaufend befinden sich Werkbereiche, die durch Steinböden, diverse Feuerstellen und eine fundreiche Nuttschicht gekennzeichnet sind (Abb. 4).

Das Fundmaterial deutet sowohl auf Subsistenzaktivitäten wie auch auf Handwerk hin. Die Keramik und das Knochenmaterial belegen Haushaltsaktivität. Das keramische Material besteht aus Grobkeramik, die u. a. der Gattung der Koch- und Vorratsgefäße zuzuordnen ist. Der Anteil bemalter Keramik ist ca. viermal geringer als bei Standort I. Das handwerkstypische Fundmaterial zeigt ein sehr vielfältiges Bild: Halbfabrikate aus Bronze und bearbeitete Eisenbarren sprechen für eine Verarbeitung beider Metalle. Einige Fehlbrände könnten auf eine Keramikproduktion hinweisen, und diverse Werkzeuge wie z. B. Beile sind der Holzverarbeitung zuzuweisen. Die Funde datieren einheitlich in die Stufe Ha D2/D3.

Zusammenfassung der Grabungsergebnisse

Abschließend kann festgestellt werden, dass beide Standorte auf leichte Bebauung hinweisen, die jedoch mit Ausnahme des Grubenhauses nicht als Häuser angesprochen werden können. Es handelt sich vielmehr um Palisaden, kleine Mauern und auf Pfosten ruhende Dächer, die zur Abgrenzung oder zum Schutz vor Wind oder Regen dienten. Zudem werden Grubenhäuser üblicherweise als Werkstätten oder Arbeitsareale und nicht als Wohnbereiche angesehen (Audouze/Buchsenschutz 1989). Somit konnten die bisherigen Grabungen keinen einzigen Wohnbau zutage bringen. In Anbetracht dieser Absenz wäre es gewagt, dieses Gebiet als Wohnbereich anzusprechen.

Die Öfen sind an die Befestigungsanlagen angelehnt und scheinen eine wichtige Rolle innerhalb des Bezirks zu spielen. Durch ihre teilweise außergewöhnliche Form

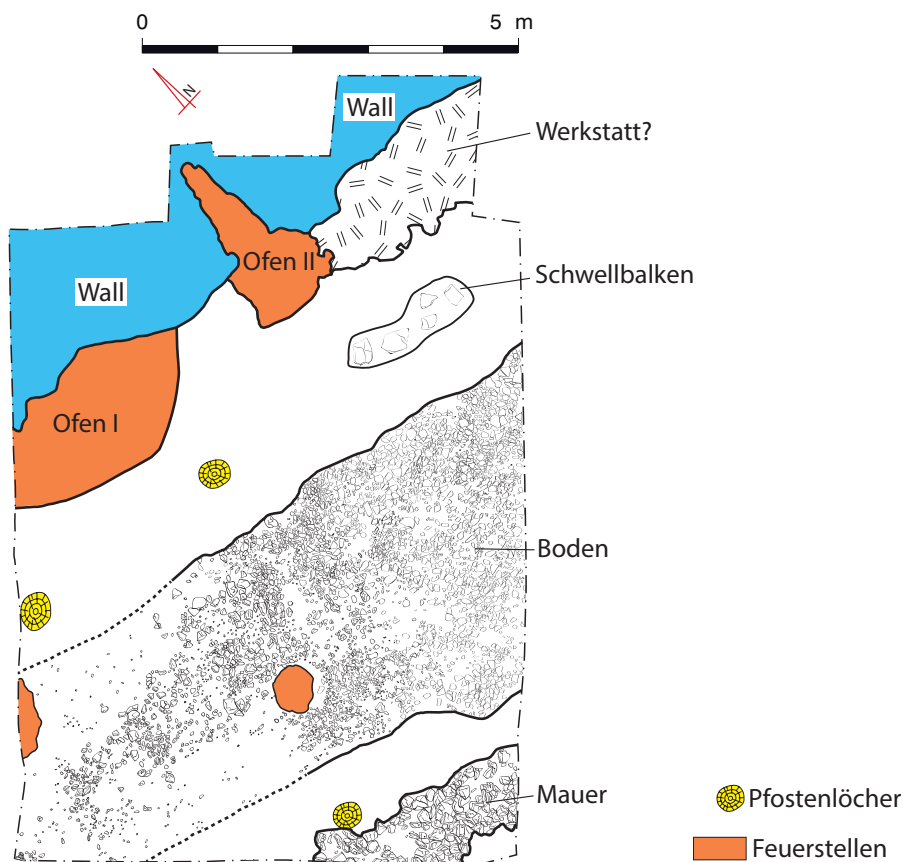


Abbildung 4: Gesamtplan der Befunde der zweiten Phase des Standorts II, Grabungskampagnen 2015-2016 (© A. Winkler/J. Bucher, Universität Zürich).

sind sie schwierig einer Funktion zuzuordnen. Der Kuppelofen des Standorts I könnte der Nahrungsverarbeitung und -zubereitung gedient haben. Gemeinsam sind allen Öfen ihre beachtliche Größe und ihre intensive Nutzung. Das handwerkstypische Material stammt hauptsächlich vom Standort II und spricht für das Vorkommen diverser Handwerkszweige (Eisen- und Bronzeverarbeitung, Keramikproduktion u. a.).

Resultate der Inhaltsanalysen der Grobkeramik

Die Keramik aus der Flur „Les Renards“ wurde in erster Linie als Vergleichsmaterial beprobt: es galt, ein halbes Dutzend grobkeramische Scherben der Gattung der Koch- und Vorratsgefäße zu analysieren, um neue Signaturen zu ermitteln und die Resultate an der importierten und indigenen Feinware zu reflektieren. Fünf Proben stammen von Standort I, während von Standort II lediglich ein Gefäß beprobt wurde. Bei letzterem handelt es sich um eine grobkeramische Flasche, bei den fünf beprobten Gefäßen des Standorts I um Töpfe, eine hohe Schüssel⁶ und eine Flasche (Abb. 5)⁷. Während die chemische Analyse der Probe des Gefäßes von Standort II keinen Substanznachweis ergab, weist die Inhaltsanalyse der Proben des Standorts I auf ein breites Spektrum an organischen Substanzen. Die chemische Charakterisierung der Proben, deren Methode im Detail in anderen Publikationen vorgestellt wird

⁶ Über die Formbezeichnung kann debattiert werden. Trotz D. Bardels Bezeichnung (Bardel 2009) dieser Form als Schüssel scheint, dass man sie auch als hohes offenes Gefäß und somit eher als Topf bezeichnen könnte. Es handelt also um eine hohe Schüssel oder einen Topf mit gerundeten Wänden.

⁷ Die Studie der Keramik der Fundstellen in der Flur „Les Renards“ erfolgt durch S. Hug, Universität Zürich.

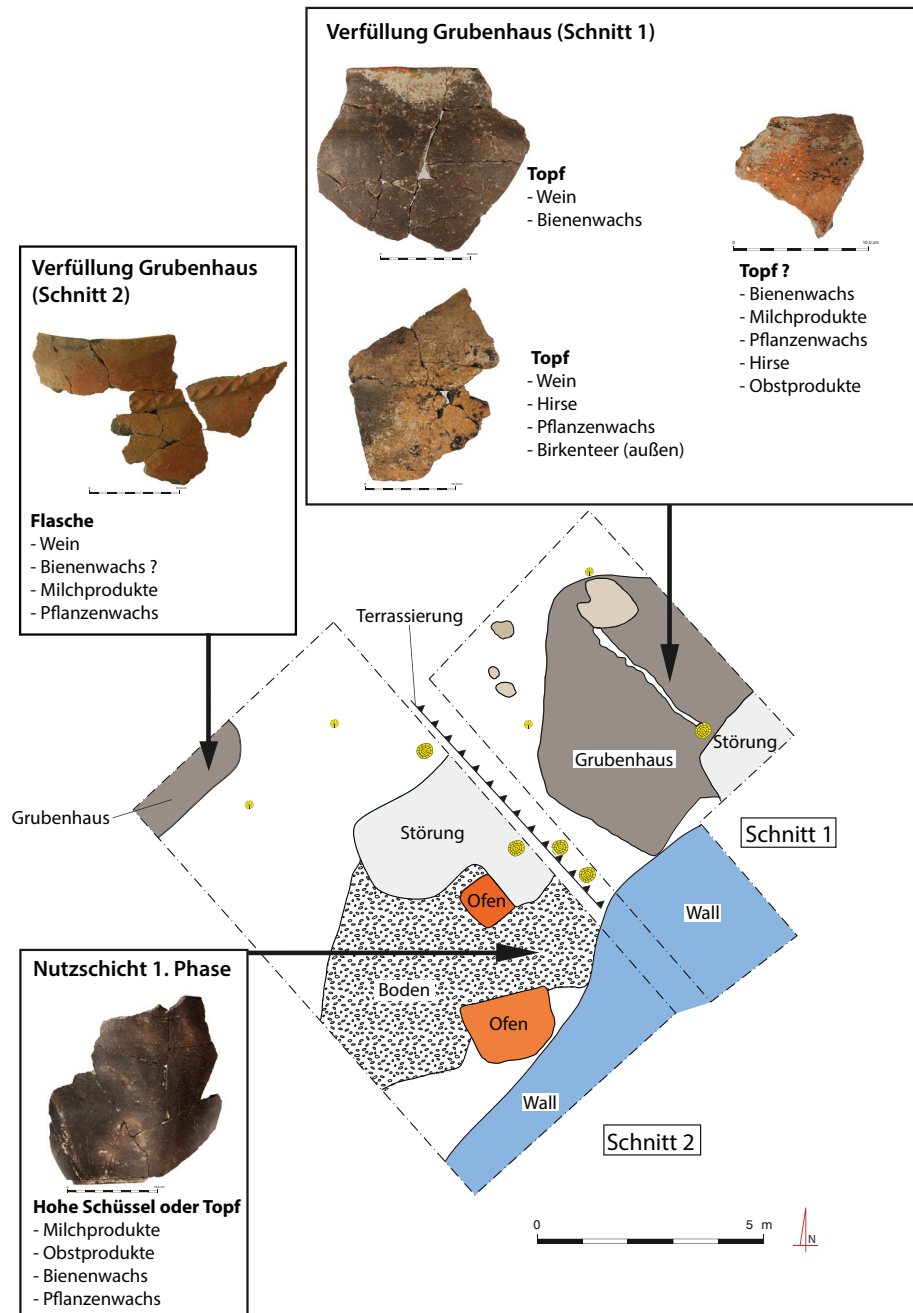


Abbildung 5: Befundplan des Standorts I mit Foto und Beschreibung der beprobten Keramik (© A. Winkler/ S. Hug, Universität Zürich).

(Rageot u. a. eingereicht), weist auf das Vorhandensein folgender Substanzen hin: Pflanzenwachs (4/5), Bienenprodukte (4/5), MilCHFette (3/5), Produkte der Weintraube (sehr wahrscheinlich Wein, 3/5), andere Obstprodukte (2/5) und Hirse (2/5) (Abb. 5). Die Vielfalt der identifizierten Substanzen könnte vom vielseitigen Gebrauch der Gefäße und/oder von ihrer Nutzung für die Zubereitung von Speisen zeugen. Die schlechte Erhaltung gewisser Molekularmarker (z. B. Triglycerid der Milchprodukte) bei deren Erhitzung darf hier jedoch nicht unerwähnt bleiben. Diese Gegebenheit spricht gegen die Hypothese einer Zubereitung von Speisen bei hohen Temperaturen.

Die Zusammensetzung der vielfältigen und sehr unterschiedlichen organischen Substanzen innerhalb der jeweiligen Gefäße (Abb. 5) ist schwierig zu erklären. Es könnte

sich um unterschiedliche Mischungen von Substanzen innerhalb der Gefäße sowie um vielfache sekundäre Nutzung des gleichen Gefäßes für je eine Substanz handeln.

Markant ist die Häufigkeit des Markers von Bienenwachs bzw. Bienenprodukten. Die Kombination von Wein sowie Früchten mit Bienenprodukten scheint nicht unbedeutend zu sein: letztere könnten in Form von Honig als Süßstoff oder in Form von Bienenwachs als Geschmacksverstärker gedient haben.

Schließlich haftete in einem Fall an der Aussenseite der Scherbe Birkenteer, dessen Funktion beim aktuellen Stand der Forschung noch unklar bleibt. Eine Funktion im Konsum ist jedoch ausgeschlossen. Er könnte als Oberflächenbehandlung oder für Reparaturen gedient haben (Rageot u. a. 2016).

Wer trinkt? Mögliche Interpretationen in Anbetracht des Kontextes

Wein wurde bisher als Import aus dem Mittelmeerraum und infolgedessen als Prestigegut der Elite betrachtet. Die Präsenz des Importgetränks in der Hälfte der beprobten Gefäße der Grobkeramik ist dementsprechend sehr erstaunlich. Ungewöhnlich ist nicht nur die geringe Tonqualität der Behälter, sondern auch ihre Form, die zwar hoch, aber meistens auch offen ist. Die Präsenz von Wein in diesem Gefäßtypus und Kontext ermöglicht eine Reihe von Hypothesen. In Anbetracht der Keramik selbst kommt die Frage nach der Nutzung des Weins auf. Im Gegensatz zu Trink- oder allgemein zu Tischgeschirr dienten diese Formen nicht dem Konsum, sondern dem Kochen, Mischen oder Lagern von Lebensmitteln. Somit stellt sich die Frage nach Wein als Mittel im Nahrungsverarbeitungsprozess. An dieser Stelle sollte jedoch vermerkt werden, dass lediglich ein Topf, der Wein enthält, Spuren von Kalzination auf der Außenseite aufweist. Es gibt jedoch diverse Nahrungsverarbeitungsprozesse, die keine Hitzeeinwirkung erfordern. Zudem können kalzinierte Spuren leicht der Erosion zum Opfer fallen und somit nicht mehr identifiziert werden.

Abgesehen von den Gefäßtypen stellen sich auch Fragen nach dem Kontext. Das Areal „Les Renards“ scheint eine klare Funktion als Werkbezirk gehabt zu haben. Es wurden keine Wohnbauten und wenige Strukturen in Zusammenhang mit Wohn- und Haushaltsaktivitäten⁸ gefasst. Zu dem sprechen die Lokalisation am Hang, am Fuße der Höhensiedlung, und das Fundmaterial nicht für einen Siedlungsbereich der Elite. Es gibt zwei mögliche Erklärungsansätze für die Präsenz von Wein in diesem Kontext. Einerseits könnte das Getränk an diesem Ort zeitweilig gelagert oder weiterverarbeitet worden sein. Dieser Prozess könnte ohne Anspruch auf Konsum vonstattengegangen sein. Die strategisch günstige Lage des Standorts I zwischen der Seine als Haupthandelsroute und dem Bergplateau sowie die Nähe eines verbindenden Weges zwischen diesen Plätzen würde für diese Annahme sprechen. Das Vorhandensein weiterer Importgüter wie Amphoren und einem Trachtbestandteil im Golasecca-Stil weist ebenfalls in diese Richtung. Somit hätte das Areal die Rolle einer Lager- und Verarbeitungsplattform zwischen der Ankunft der Importgüter (Fluss) und deren Konsum (Bergplateau) übernommen. Es gibt jedoch keinen direkten Zugang zwischen dem Weg und dem Standort I. Laut aktuellen Forschungen⁹ trennt beide sogar eine Wall- und Grabenanlage. Einen Zugang vom Weg zum Standort I scheint aber über einen kurzen Umweg über Westen möglich (Abb. 1). Falls die Hypothese des Lagerungs- und Weiterverarbeitungsortes von

8 Im Sinne des französischen Wortes „domestique“: Aktivitäten im Zusammenhang mit Haus und Haushalt.

9 Dieser Teil der Forschungen ist noch nicht publiziert, sie wurden nur im Rahmen der Grabungsberichte (Standort: Service régional d'archéologie de Bourgogne in Dijon) bekanntgegeben. Zur Erforschung der Befestigungsanlage Nr. 3 siehe Urban/Pertlwieser 2011, 339-346.

Importgütern zutrifft hat dies einen maßgeblichen Einfluss auf die Interpretation der Organisation des Systems „Fürstensitz“¹⁰.

Ein anderer Erklärungsansatz für die Präsenz von Wein in diesem Kontext liegt in der Funktion des Areals „Les Renards“ selbst. Die Grabung am Standort II hat ergeben, dass es sich um einen Handwerksbezirk handelt. Der Standort I, der eher auf Tätigkeiten im Zusammenhang mit Nahrungsverarbeitung und -zubereitung ausgerichtet ist, könnte eine ergänzende Funktion in diesem Netzwerk einnehmen. Haushaltsaktivitäten wie z. B. Kochen oder Brotbacken sind auch für einen Handwerker unabdingbar. Diese Tätigkeiten können gruppiert an einem Standort stattgefunden haben. Dieser Ansatz zieht jedoch eine maßgebliche Veränderung in der Interpretation des Konsums von Wein nach sich. Letztere hat wiederum einen ausschlaggebenden Einfluss auf unsere Sicht des Status des Handwerkers in der Späthallsattzeit. In der Annahme, dass das Areal von Standort I von den Handwerkern selbst genutzt wurde, bedeutet es, dass die Handwerker nicht nur in den Genuss von Wein kamen, sondern auch, dass ihnen Importgüter und indigene bemalte Feinkeramik zu Verfügung standen. Diese Interpretation würde bedeuten, dass entweder die soziale Stellung der Handwerker oder ihre wirtschaftliche Potenz es ihnen ermöglichte, Importgüter zu besitzen. Das Handwerksareal in der Flur „Les Renards“ ist in diesem Zusammenhang keine Ausnahme. Auch in der Schmiede von Sévaz wurde eine Scherbe eines rotfigurigen attischen Kraters gefunden (Mauvilly u. a. 1998, 152). Wie das Areal „Les Renards“ ist die Schmiede von Sévaz in der Nähe eines „Fürstensitzes“, in diesem Fall Châtillon-sur-Glâne, angesiedelt und könnte in direkter Verbindung mit diesem gestanden haben.

Diese Ansätze sind Interpretationsvorschläge für die Präsenz von Wein in ungewöhnlichen Gefäßtypen und Kontexten. Diese Hypothesen sind natürlich durch die kleine Anzahl von Proben schwer vertretbar. Um sie besser zu untermauern oder gar zu überprüfen, wäre eine umfangreichere Beprobung nötig gewesen. Es würde die Forschung jedoch wichtiger Impulse berauben, diese außergewöhnlichen Resultate nicht gebührend zu erwähnen.

Fazit

Trotz großer Gemeinsamkeiten in der Anlage, der Organisation und der Intensität der Nutzung beider Standorte weisen diese grundlegende Unterschiede im Fundmaterial, insbesondere in der keramischen Ware, auf. Nicht nur, weil der Standort I hauptsächlich auf Subsistenz- und Haushaltsaktivitäten hindeutet, sondern auch, weil dort mehr Ware auf „Prestige“ (bemalte Ware, Trachtbestandteile) und auf überregionale Kontakte (Transportamphoren, Golasecca-Anhänger) hinweisen. Während eine Funktion als Handwerksareal für den Standort II gut vertreten werden kann, ist die Funktion des Standorts I schwieriger zu ermitteln. Grubenhäuser und intensiv genutzte Öfen weisen eher auf eine arbeitende Bevölkerung hin, die jedoch keine Handwerksabfälle produzierte. Die strategische Lage der Stelle zwischen Fluss und Burgplateau sowie ihre Nähe zum Weg, der diese zwei Punkte miteinander verbindet, weisen auf einen möglichen speziellen Stellenwert der Bewohner oder deren Aktivität hin. Die Präsenz von Wein in diesem Areal kann einerseits mit dem Organisationssystem des Fürstensitzes in Zusammenhang gebracht werden. Das Importgetränk könnte an diesem Ort gelagert oder weiterverarbeitet worden sein ohne dass es dort zum Konsum selbst kam. Andererseits kann die Präsenz von Wein im Zusammenhang mit handwerklichen Aktivitäten einen neuen Interpretationsansatz zum Status des Handwerkers in der späthallstattzeitlichen Gesellschaft liefern (Winkler 2017).

10 Die Organisation eines Fürstensitzes würde bei Annahme dieser Hypothese näher an die Organisation eines Palastes aus dem Mittelmeerraum (z. B. Procopiou 2006) oder einer mittelalterlichen Burg rücken.

Literatur

- Audouze/Buchsenschutz 1989: F. Audouze/O. Buchsenschutz, Villes, villages et campagnes de l'Europe celtique: du début du II^e millénaire à la fin du 1^{er} siècle avant J.-C. (Paris 1989).
- Bardel 2009: D. Bardel, Les vaisseliers céramiques des fouilles anciennes de Vix / Le „mont Lassois“ (Côte-d'Or: Bronze final IIIb, Hallstatt D et La Tène C/D. In: B. Chaume (Hrsg.), La céramique hallstattienne. Approches typologique et chrono-culturelle. Actes du colloque international de Dijon, 21-22 novembre 2006 (Dijon 2009) 69-152.
- Böttinger u. a. 2011: W.-U. Böttinger/D. Müller/K. Schenk, Étude topographique du mont Lassois et de son environnement immédiat. In: B. Chaume/C. Mordant (Hrsg.), Le complexe aristocratique de Vix. Nouvelles recherches sur l'habitat, le système de fortification et l'environnement du mont Lassois (Dijon 2011) 153-188.
- Chaume 2001: B. Chaume, Vix et son territoire à l'Âge du Fer : fouilles du mont Lassois et environnement du site princier. Protohist. Européenne 6 (Montagnac 2001).
- Chaume u. a. 2011a: B. Chaume/N. Nieszery/W. Reinhard, La partie médiane et la façade à antes du grand bâtiment absidial. In: B. Chaume/C. Mordant (Hrsg.), Le complexe aristocratique de Vix. Nouvelles recherches sur l'habitat, le système de fortification et l'environnement du mont Lassois (Dijon 2011) 431-478.
- Chaume u. a. 2011b: B. Chaume/N. Nieszery/W. Reinhard, Le bâtiment palatial du mont Saint-Marcel: The House of the rising sun. In: B. Chaume/C. Mordant (Hrsg.), Le complexe aristocratique de Vix. Nouvelles recherches sur l'habitat, le système de fortification et l'environnement du mont Lassois (Dijon 2011) 795-838.
- Joffroy 1960: R. Joffroy, L'oppidum de Vix et la civilisation hallstattienne finale dans l'est de la France (Paris 1960).
- Mauvilly u. a. 1998: M. Mauvilly/I. Antenen/E. Garcia Christobal/M. Ruffieux, Sévaz „Tudinges“: chronique d'un atelier de métallurgistes du début de La Tène dans la Broye. Arch. Schweiz 21/4, 1998, 144-154.
- Mötsch 2011: A. Mötsch, Der späthallstattzeitliche „Fürstensitz“ auf dem Mont Lassois: Ausgrabungen des Kieler Instituts für Ur- und Frühgeschichte 2002-2006. Universitätsforsch. Prähist. Arch. 202 (Bonn 2011).
- Müller/Lüscher 2004: F. Müller/G. Lüscher, Die Kelten in der Schweiz (Stuttgart 2004).
- Pecci 2014: A. Pecci, Organic residue Analysis in Archaeology. In: C. Smith (ed.), Encyclopedia of Global Archaeology (New York 2014) 5605-5611.
- Procopiou 2006: H. Procopiou, Artisans et artisanat dans le monde égéen protohistorique: état de la question. In: A. Averbough/P. Brun/C. Karlin/P. de Miroschedji [eds.], Spécialisation des tâches et société. Techniques et culture 46-47 (Paris 2006) 303-323.
- Rageot u. a. 2016: M. Rageot/K. Pêche-Quilichini/V. Py/J. J. Filippi/X. Fernandez/M. Regert, Exploitation of Beehive Products, Plant Exudates and Tars in Corsica During the Early Iron Age. Archaeometry 58, 2016, 315-332.
- Rageot u. a. eingereicht: M. Rageot/A. Mötsch/B. Schorer/D. Bardel/A. Winkler/F. Sacchetti/B. Chaume/Ph. Della Casa/St. Buckley/S. Cafisso/J. Fries-Knoblach/D. Krausse/Th. Hoppe/Ph. W. Stockhammer/C. Spiteri, New insights into Early Celtic consumption practices: Organic residue analyses of local and imported pottery from Vix-Mont Lassois. PLoS ONE.
- Urban/Pertlwieser 2011: O. Urban/Th. Pertlwieser, Les structures de la levée 3: état de la question. In: B. Chaume/C. Mordant (Hrsg.), Le complexe aristocratique de Vix. Nouvelles recherches sur l'habitat, le système de fortification et l'environnement du mont Lassois (Dijon 2011) 339-346.

- Winkler 2017: A. Winkler, Status des Handwerks und des Handwerkers in der Späthallstattzeit. Eine Überlegung am Fallbeispiel der Grabung eines Handwerksareals am Mont Lassois (Burgund, Frankreich). In: R. Karl/J. Leskovar (Hrsg.), Interpretierte Eisenzeiten. Fallstudien, Methoden, Theorie. Tagungsbeiträge der 7. Linzer Gespräche zur interpretativen Eisenzeitarchäologie. Stud. Kulturgesch. Oberösterreich 47 (Linz 2017) 151-162.
- Winkler/Della Casa 2017: A. Winkler/Ph. Della Casa, Une zone artisanale hallstattienne sur le site princier de Vix (Côte-d'Or) au lieu-dit Les Renards. Bilan intermédiaire. In: S. Marion/S. Deffressigne/J. Kaurin/G. Bataille (Hrsg.), Production et proto-industrialisation aux Âges du Fer. Perspectives sociales et environnementales. Actes du 39^e colloque de l'AFEAF, Nancy, 14-17 mai 2015 (Bordeaux 2017) 693-700.

Kontakt Daten

Alexandra Winkler
Institut für Archäologie
Fachbereich Prähistorische Archäologie
Universität Zürich
Karl-Schmid-Straße 4
CH-8006 Zürich
alexandra.winkler@uzh.ch

Maxime Rageot
Institut für Ur- und Frühgeschichte und Archäologie des Mittelalters
Eberhard Karls Universität Tübingen
Burgsteige 11
D-72070 Tübingen
maxime.rageot@uni-tuebingen.de